

ALERGENY

informování o alergenech ve stravovacích provozech

Ing. Lucie Janotová, Ph.D., Ing. Tomáš Čapek, CSc., UniConsulting s.r.o., Praha
(www.uniconsulting.cz)

Deklarace alergenních složek je pro lidi s potravinovou alergií nebo intolerancí rozhodující k zajištění informovaného výběru vhodných potravin nebo pokrmů.

Potravinové alergie a intolerance se vyskytují čím dál častěji a mohou se vyskytovat již od kojeneckého věku. Příčinou je nejen genetická informace, ale i úroveň čistoty životního prostředí a kvalita životního stylu. Podle provedených studií, trpí v Evropské unii potravinovou alergií nebo intolerancí 3 % až 4 % dospělé populace a 7 % až 8 % dětí.

Lidé postižení potravinovou alergií nebo intolerancí musí alergenní potraviny ze svého jídelníčku vyloučit, nebo v případě intolerance alespoň omezit. Proto je velmi důležité, aby ten, kdo vyrábí potraviny nebo připravuje pokrmy, o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost (intolerance), informoval.

Značení potravin představuje důležitý zdroj informací o potravině. Od 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které má umožnit jednoduchý přístup k nejdůležitějším informacím o potravině. Tato nová právní úprava přináší stravovacím provozům povinnost informovat strávnicka (zákazníka) o alergenech obsažených v nabízených pokrmech (každý strávnick se musí dozvědět, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují nějaké konkrétní alergeny).

Seznam alergenů

Potravinové alergie a různé formy nesnášenlivosti na potraviny mohou být vyvolány nejrůznějšími látkami. Avšak evropská legislativa stanovila omezený výčet látek a výrobků, které informační povinnosti podléhají. Mezi látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž výčet je uveden v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011, patří:

- obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich (kromě glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextransů; maltodextrinů na bázi pšenice; glukózových sirupů na bázi ječmene; obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu),
- korýši a výrobky z nich,
- vejce a výrobky z nich,
- ryby a výrobky z nich (kromě rybí želatiny použité jako nosič vitamínových nebo karotenoidních přípravků; rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířící prostředek u piva a vína),
- jádra podzemnice olejné (arašíd) a výrobky z nich,
- sójové boby (sója) a výrobky z nich (kromě zcela rafinovaného sójového oleje a tuku; přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji; fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji; esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji),
- mléko a výrobky z něj, včetně laktózy (kromě syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu; laktitolu),
- skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich (kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu),
- celer a výrobky z něj,
- hořčice a výrobky z ní,
- sezamová semena a výrobky z nich,
- oxid siřičitý a siřičitany (v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce),
- vlčí bob (lupina) a výrobky z něj,
- měkkýši a výrobky z nich,

Poradenský projekt
Dodávky servis
MAVA
Optimalizace
a snižování nákladů

MAVA spol. s r. o., Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava- Vítkovice
TEL(FAX): 596 783 677(360), info@mava-t.cz, www.mava-t.cz

Způsob uvádění informací o alergenech u potravin

O přítomnosti látek nebo produktů vyvolávajících alergie, musí být spotřebitel informován vždy. Podle článku 21 nařízení (EU) č. 1169/2011, musí být látky a výrobky vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost povinně uvedeny ve složení s jasným odkazem na název. Název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II nařízení, musí být navíc zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených ve složení (například stylem písma, zesílením písmen, barvou pozadí apod.).

U potravin, u kterých nemusí být složení uvedeno (např. sýry, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů a mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě), se údaj o alergenech uvádí tak, že za slovem „obsahuje“ následuje výčet těchto látek.

Označování alergenů ve stravovacích provozech

Nařízení (EU) č. 1169/2011 ukládá povinnost na viditelném místě vyznačit u nebalených potravin (mezi které, dle článku 1 odst. 3 tohoto nařízení, patří i pokrmy) písemný výčet alergenů obsažených v nabízených potravinách.

Pokud jsou tedy v potravinách a pokrmech (včetně nápojů) podávaných ve stravovacích provozech obsaženy látky uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011, musí být strážník o jejich přítomnosti informován. Tyto informace musí být dobře viditelné, snadno čitelné. Informace musí vycházet z dokumentovaného seznamu alergenů pro jednotlivé nabízené pokrmy, nápoje a potraviny. Údaje o alergenech musí být strážníkům také snadno přístupné.

Zároveň je členským státům dána možnost přijmout vnitrostátní opatření, kterými stanoví způsob poskytování informací o alergenech ve stravovacích provozech. Vydání vnitrostátního opatření upravujícího poskytování informací o alergenech ve stravovacích provozech, je v poslední fázi schvalování na Ministerstvu zdravotnictví ČR.

Jak informovat strážníka o přítomných alergenech

Informací se rozumí písemné sdělení o všech alergenech přítomných v každé konkrétní potravíně, pokrmu a nápoji.

Způsobů, jak informovat strážníka o přítomných alergenech, může být více. Podání informace je zpravidla dáno způsobem komunikace se strážníkem a charakteristikami výdejního místa. Podle návrhu metodického pokynu, může být strážníkovi písemná informace o alergenech předána (metodický pokyn umožňuje za určitých okolností předat informaci i ústně):

- prostřednictvím viditelně umístěného výčtu (seznamu) všech připravovaných pokrmů, spolu s informací o obsažených alergenech (písemná informace udávající alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech),
- uvedením alergenů přímo v jídelníčku (na jídelním lístku),
- předložením písemné informace na základě osobního vyžádání strážníka. Strážníkovi však musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informaci o alergenech obdrží po dotázání se (např. viditelným

textem: „Informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou k dispozici na vyžádání u vedoucí provozu“ / „Informace o obsažených alergenech poskytne kuchařka u výdejního okénka na vyžádání“ apod.). Na základě dotazu strážníka je mu pak předána písemná informace o alergenu obsaženém v daném pokrmu.

- při objednávce pokrmu „na dálku“ (např. objednávka stravy přes internet) prostřednictvím komunikačních prostředků, musí být strážník o obsažených alergenech informován již v průběhu objednávání pokrmu na dálku (např. prostřednictvím webových stránek) a informaci o obsažených alergenech musí mít k dispozici i v okamžiku odběru pokrmu.

Princip informování strážníka před jeho rozhodnutím o výběru pokrmu, nápoje nebo potraviny se nevztahuje na prodej prostřednictvím prodejních automatů nebo automatizovaných obchodních prostor.

Na co si dát pozor při poskytování informací o alergenech:

- informace o alergenech by měla odkazovat na konkrétní potravinu (např. lískové ořechy), ne pouze na obecnou kategorii (např. sušené skořápkové plody),
- alergeny přítomné v pokrmech (pokud není informace o alergenech uvedena prostřednictvím kompletního složení pokrmu se zvýrazněním alergenů) uvádět za slovem „obsahuje“ (po něm následuje samotný výčet názvů alergenních složek - např.: „Obsahuje lepek, sóju, vejce, celer“),
- nezapomenout na potraviny, pokrmy a nápoje, které strážník nedostává v původním obalu, např. pečivo jako součást pokrmu; dochucovadla (kečup, hořčice apod.) jako součást pokrmu; dochucovadla, která jsou k dispozici bez původního obalu dospělým strážníkům (např. učitelскому sboru),
- nezapomenout informovat o alergenech, které jsou přítomny v pokrmu po zařazení „nestandardní“ operace při přípravě, např. zaprašení pokrmu moukou po regeneraci ze zchlazeného stavu (přídavek mouky z důvodu zřídnutí po regeneraci).

Příklady uvedení informací o alergenech:

a) uvedení přítomných alergenů slovem „obsahuje“

Informace o alergenech může být poskytnuta souhrnně, tj. např. „Svíčková omáčka s houskovým knedlíkem: obsahuje celer, mléko, lepek, vejce“, nebo mohou být uvedeny alergeny jednotlivé součásti pokrmu zvlášť, tj. např. „Svíčková omáčka s houskovým knedlíkem: svíčková omáčka obsahuje celer, mléko; houskový knedlík obsahuje lepek, vejce“

b) uvedení přítomných alergenů prostřednictvím receptury (složení)

Informace o alergenech je poskytnuta formou kompletního složení a alergeny jsou zvýrazněny tučně, tj. např. „Houskový knedlík: **pšeničná mouka, vejce**, droždí, voda, sůl, rostlinný olej“

Použitá literatura:

Seznam použité literatury na vyžádání u autorů.